

Tarte citron vert & fromage blanc

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande (ou pistache)
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 50g de beurre pommade
- 50g de sucre glace
- 50g de poudre d'amande
- 10g de maïzena
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou vanille en poudre
- 200g de fromage blanc
- 4g de gélatine
- 250g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 30g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert (70g)
- 75g de sucre
- 50g d'eau
- 1 gousse de vanille épuisée
- 60g de jus de citron vert
- 10g de sucre
- 20g d'eau
- 1,2g d'agar agar
- 3 citrons verts
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc

Préparation

1. J'ai utilisé l'extrait de vanille et les gousses de vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez l'œuf, mélangez, puis terminez avec la farine et la maïzena, sans trop travailler la pâte.
3. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 1h30.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur et foncez votre cercle beurré.
5. Mettez le fond de tarte au réfrigérateur au moins 1 heure (si possible plus longtemps, ou sinon au congélateur) puis enfournez-le dans le four préchauffé à 170°C pendant 10 minutes.
6. Crème d'amande à la vanille : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande de maïzena 1 œuf 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou vanille en poudre Mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande et la maïzena.
7. Ajoutez l'œuf et la vanille.
8. Quand la crème est homogène, étalez-la dans le fond de tarte précuit.
9. Enfournez la tarte à nouveau à 170°C pour 15 minutes de cuisson.
10. Laissez refroidir.
11. Mousse au fromage blanc : de fromage blanc de gélatine de crème liquide à 35% de matière grasse de sucre glace gousse de vanille Zestes d'1 citron vert Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.

12. Ensuite, égouttez-la et faites-la fondre au micro-ondes ou au bain-marie.
13. En parallèle, faites chauffer 2 cuillères à soupe de fromage blanc.
14. Mélangez la gélatine fondue au fromage blanc tiédi, puis ajoutez le reste de fromage blanc, les zestes de citron vert et la vanille.
15. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme avec le sucre glace, puis incorporez-la délicatement au fromage blanc.
16. Versez la mousse dans un moule de 18cm de diamètre et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
17. Confit de citron vert : 1 citron vert () de sucre d'eauousse de vanille épuisée Placez le citron coupé en morceaux dans une casserole avec l'eau, le sucre et la gousse de vanille épuisée coupée en morceaux.
18. Faites cuire le mélange pour confire le citron vert, en faisant attention de ne pas caraméliser le mélange (si besoin, éteignez le feu, laissez refroidir, et recommencez à nouveau).
19. Quand les morceaux de citron sont bien tendres, éteignez le feu et laissez refroidir.
20. Mixez le mélange ainsi obtenu, puis filtrez-le pour obtenir uniquement une purée sans morceaux.
21. Gelée de citron vert : de jus de citron vert de sucre d'eau 1, d'agar agar Faites chauffer le jus de citron vert avec l'eau.
22. Mélangez le sucre et l'agar agar, puis versez le mélange en pluie dans le jus de citron en mélangeant bien.
23. Portez à ébullition, et laissez cuire 2 à 3 minutes en mélangeant régulièrement.
24. Ensuite, faites refroidir totalement au réfrigérateur.
25. Montage : 3 citrons verts Poudre de vanille 2 cuillères à soupe de fromage blanc Etalez le confit de citron vert sur la tarte, puis ajoutez la moitié environ de la gelée de citron vert et enfin le fromage blanc bien réparti sur toute la tarte.
26. Démoulez le disque de mousse au fromage blanc, et déposez-le au centre de la tarte.
27. Coupez les citrons verts en suprêmes et disposez-les autour de la mousse.
28. Décorez avec un peu de poudre de vanille et le reste de gelée de citron vert, puis faites décongeler au réfrigérateur au moins 3 heures avant de vous régaler !